

ALS IN DE TRADITIONELE THAISE KEUKEN

witte currykool

Thailand is dichterbij dan je denkt, want met de producten van Blue Elephant zet je heerlijke, authentieke Thaise gerechten thuis op tafel. Alle producten zijn volgens traditionele recepten ontwikkeld.

geroosterde curry-spitskool

- bijgerecht (4 personen)
- vega
- bereiden ± 15 min. / oven ± 40 min.

1 spitskool
1 el rijst- of zonnebloemolie
1 zakje Blue Elephant Thaise gele currypasta
50 ml dikke kokosmelk + extra voor erover
sap en rasp van 1 (bio)limoen
+ extra limoen om te serveren
½ bosje koriander, grof gesneden
60 g gezouten cashewnoten, grof gehakt
evt. zoutvlokken

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder de buitenste lelijke bladeren en snijd de spitskool in de lengte in kwarten. Zorg ervoor dat elk stuk vastzit aan een stuk stronk zodat de bladeren bij elkaar worden gehouden.

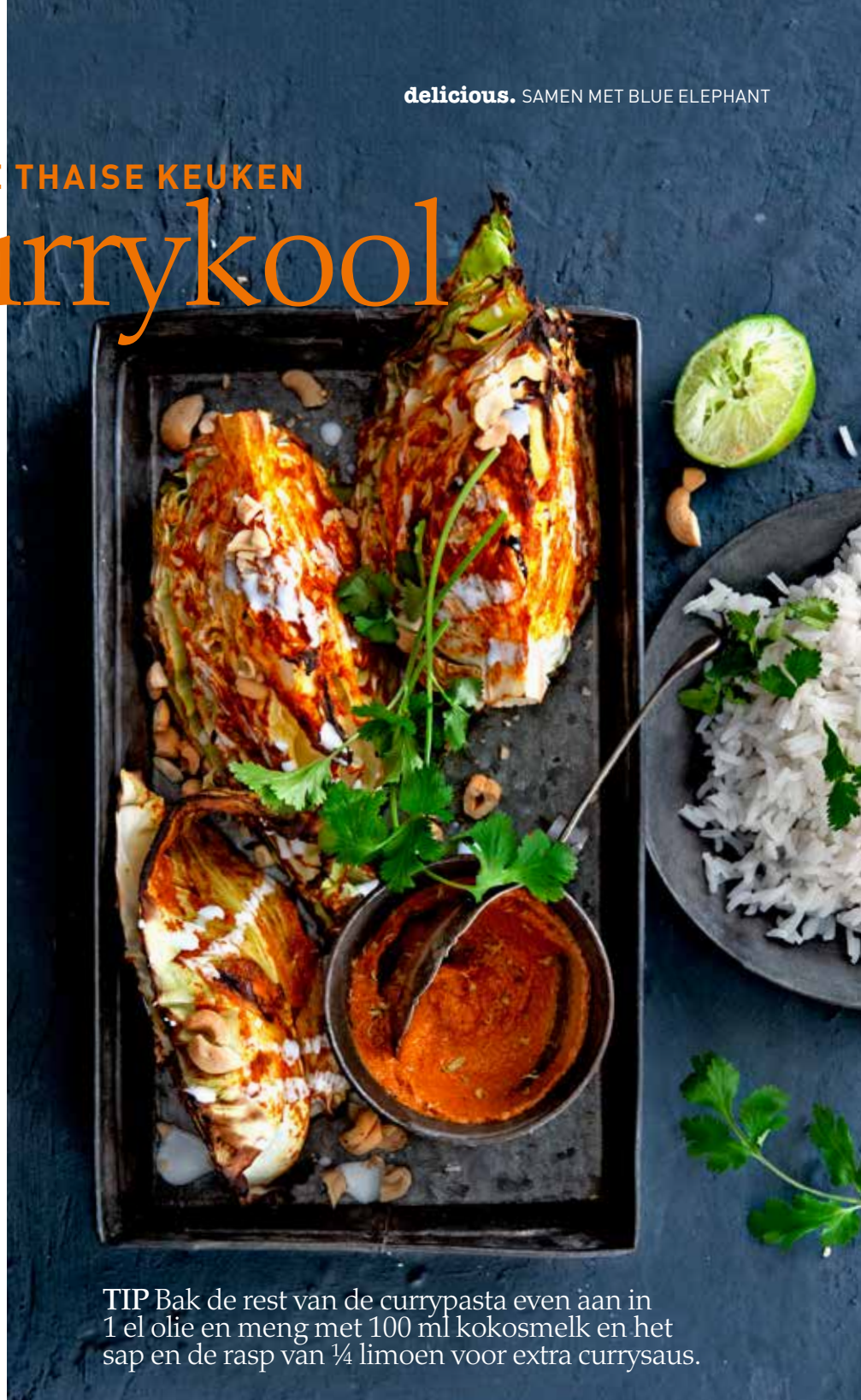
Verhit de olie in een steelpan en bak op middelhoog vuur 2-3 el currypasta 2-3 min. tot de geuren loskomen.

Meng er 50 ml kokosmelk, een flinke snuf zout en het sap en de rasp van 1 limoen door. Roer goed en neem van het vuur.

Leg de koolparten op een met bakpapier bekleed bakblik en bestrijk ze met een kwastje aan alle kanten goed met het currymengsel.

Bak de parten in het midden van de oven in 30-40 min. gaar. Keer ze halverwege. De bovenkant zal hier en daar iets geblakerd zijn.

Bedruppel met wat kokosmelk en bestrooi met koriander, cashewnoten en evt. wat zoutvlokken. Lekker met rijst.



TIP Bak de rest van de currypasta even aan in 1 el olie en meng met 100 ml kokosmelk en het sap en de rasp van ¼ limoen voor extra currysaus.



Wist je dat je met deze gele currypasta meer kunt maken dan alleen curry? En wil je meer weten over de verschillende soorten currypasta's? Bekijk het currydossier en ontdek de recepten op de site! deliciousmagazine.nl/currydossier